



Pouilly-Fumé AOC

Blanc Fumé, Henri Bourgeois

Un Sauvignon Blanc classique d'Henri Bourgeois

Beschreibung:

Les appellations Sancerre et Pouilly-Fumé offrent au célèbre Sauvignon Blanc le terroir idéal pour s'épanouir. Le nom de la famille Bourgeois y est incontournable. Son Pouilly-Fumé est un mariage sublime entre la minéralité et le fruit, rehaussé par l'onctuosité typique de la région.

Degustationsnotiz:

Jaune tendre aux reflets verts. Nez aux délicates notes florales, de fruits blancs, de citron vert et de foin frais, sur un souffle d'herbes épicées. Agréable et frais au palais, concentré mais élégant, avec de beaux arômes fruités de groseilles à maquereau mûres, d'agrumes et de kiwi. Magnifique harmonie entre l'acidité mûre et intégrée, la minéralité salée de ce terroir d'exception et les notes typiques d'herbes. Persiste longtemps en bouche.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Produzent:	Henri Bourgeois
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	1093523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pouilly-Fumé AOC

Blanc Fumé
Henri Bourgeois

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés